

PROYECTO EDUCATIVO  
Y PROYECTO ANUAL  
DE COMEDOR

CEIP LUIS CERNUDA  
ELCHE  
CURSO 2025/2026



## ÍNDICE

### **1. PREÁMBULO.....**

### **2. OBJETIVOS Y FINALIDADES DEL PROYECTO.....**

- 2.1. Objetivos educativos relativos a la educación para la salud (higiene y nutrición)
- 2.2. Objetivos que desarrollen la autonomía e iniciativa personal
- 2.3. Objetivos para la competencia social y ciudadana
- 2.4. Objetivos educativos referidos a la educación del tiempo libre

### **3. MODELO DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR**

- 3.1. Empresa adjudicataria
- 3.2 Responsables de la gestión del servicio de comedor escolar y personal adscrito al mismo:
  - Consejo escolar del centro
  - Comisión del comedor
  - La dirección del centro
  - Responsable del comedor escolar
  - Personal de cocina
  - Monitores de comedor
- 3.3 Menús
- 3.4 Calendario de funcionamiento
- 3.5 Horario de funcionamiento
- 3.6 Espacios del servicio
- 3.7 Recursos materiales
- 3.8 Recursos económicos

### **4 NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR**

- 4.1 Presentación de solicitudes
- 4.2 Administración de medicamentos
- 4.3 Organización de grupos, turnos y actividades
- 4.4 Reuniones con las familias
- 4.5 Comunicación con los profesores tutores
- 4.6 Normas generales durante el desarrollo del servicio
- 4.7 Menaje, seguridad e higiene
- 4.8 Precios y forma de pago
- 4.9 Admisión del alumnado usuario del servicio: altas y bajas



#### 4.10 Balance trimestral del comedor y final

### 5 ACTIVIDADES PROGRAMADAS

5.1 Actividades programadas para el período de alimentación

5.2 Actividades educativas para los períodos de antes y después de la comida

### 6 DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE LAS FAMILIAS

6.1 Alumnado usuario del servicio

6.2 Las familias

6.3 Derechos y deberes del personal de cocina y monitores

### 7 REGLAMENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

7.1 Normas básicas de convivencia

7.2 Faltas contrarias a la convivencia

7.3 Faltas gravemente perjudiciales para la convivencia

### 8 PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR

8.1 Importe de mensualidades

### 9 EVALUACIÓN DEL PROGRAMA ESCOLAR

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN RELACIÓN A:

-Evaluación de los elementos del plan OS ELEMENTOS DEL PLAN

-El alumnado

-Coordinación entre empresa y centro

-Personal monitores

-Personal de cocina

-Familias

### 10 LEGISLACIÓN

### 11 ANEXO

#### 11.1 Menús Escolares.



## 1. PREÁMBULO

El comedor escolar del CEIP Luis Cernuda constituye un servicio complementario con un marcado carácter educativo, orientado a cubrir tanto las necesidades alimentarias como formativas del alumnado.

El comedor ofrece una alimentación adecuada y, al mismo tiempo, garantiza la vigilancia y atención educativa del alumnado entre las sesiones lectivas. Además de asegurar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, promueve la salud, la convivencia y el desarrollo de hábitos saludables y habilidades sociales.

El CEIP Luis Cernuda, como centro con jornada partida, otorga un papel fundamental al comedor escolar, ya que acoge aproximadamente a 400 comensales cada día lectivo. Por ello, su correcta planificación y funcionamiento son esenciales para el bienestar y desarrollo integral del alumnado.

El Proyecto Educativo del Comedor escolar es elaborado por el equipo directivo del centro, en colaboración con el claustro, el consejo escolar y la AFA. Su aprobación corresponde al consejo escolar.

Este documento debe recoger los objetivos del servicio, el modelo de gestión, las normas de funcionamiento y los derechos y deberes de los usuarios. Utilizar el comedor implica aceptar estas normas por parte de toda la comunidad educativa.

La empresa encargada del servicio se compromete a cumplir y adaptar sus actuaciones a lo establecido en este proyecto, en coherencia con el Proyecto Educativo del Centro.



## 2. OBJETIVOS Y FINALIDADES DEL COMEDOR

Los objetivos del servicio se organizan en cuatro grandes bloques:

### 2.1. OBJETIVOS EDUCATIVOS RELATIVOS A LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD (HIGIENE Y NUTRICIÓN)

- Promover actitudes positivas hacia una alimentación equilibrada, variada y saludable, desarrollando el gusto por los alimentos nutritivos.
- Concienciar sobre la importancia de mantener una adecuada higiene personal antes, durante y después de las comidas.
- Facilitar la adaptación del alumnado a una diversidad de menús, incluyendo aquellos con características específicas (culturales, sensoriales o sanitarias).
- Desarrollar la capacidad de valorar los alimentos por sus propiedades nutritivas y sensoriales (olor, sabor, textura, presentación...).
- Prevenir actitudes de derroche alimentario mediante la sensibilización sobre la escasez de recursos en el mundo.

### 2.2. OBJETIVOS QUE DESARROLLEN LA AUTONOMÍA E INICIATIVA PERSONAL

- Fomentar el desarrollo de la autonomía personal en las rutinas del comedor, como servirse, utilizar correctamente los cubiertos y recoger la mesa.
- Promover la responsabilidad en el cumplimiento de normas, hábitos y tareas asignadas en el contexto del comedor.
- Desarrollar la iniciativa personal a través de la participación activa en actividades y propuestas lúdicas o de organización dentro del tiempo de comedor.
- Estimular el control emocional y la capacidad de espera, entendiendo el comedor como un entorno de aprendizaje más allá de lo académico.



### **2.3. OBJETIVOS PARA LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA**

- Fomentar la convivencia pacífica y respetuosa entre el alumnado, así como con el personal del comedor (monitoras, cocineras, etc.).
- Impulsar la participación activa en dinámicas grupales que favorezcan el diálogo, la resolución de conflictos y la construcción de acuerdos.
- Favorecer el conocimiento y respeto hacia el entorno y los materiales del comedor, reforzando actitudes de cuidado y responsabilidad.

### **2.4. OBJETIVOS EDUCATIVOS REFERIDOS A LA EDUCACIÓN DEL TIEMPO LIBRE**

- Ofrecer actividades lúdicas, recreativas y educativas adaptadas a las diferentes edades, intereses y necesidades del alumnado.
- Disfrutar del tiempo libre de forma organizada y positiva, desarrollando la creatividad, el juego cooperativo y la expresión libre.
- Fomentar la participación de todo el alumnado en las actividades propuestas, promoviendo la inclusión y la igualdad de oportunidades.
- Estimular el trabajo en equipo, el esfuerzo compartido y el disfrute de actividades deportivas o recreativas desde una perspectiva educativa.

### **3. MODELO DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR**

El servicio de comedor escolar se desarrollará mediante la contratación de la empresa adjudicataria seleccionada por el Consejo Escolar del centro, tras valorar las distintas ofertas presentadas en función de criterios de calidad, cumplimiento normativo y viabilidad del servicio.

Este curso se ha seleccionado por Consejo Escolar *COLEVISA*.

La empresa adjudicataria asumirá las siguientes obligaciones:

1. Aportar la documentación acreditativa de estar al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
2. Acreditar el registro y autorización sanitaria y empresarial correspondiente, así como contar con un seguro de responsabilidad civil en vigor. Este seguro deberá cubrir los posibles riesgos derivados de la manipulación y consumo de alimentos, así como



cualquier daño ocasionado por el personal que preste servicio en el comedor escolar.

3. Cumplir toda la normativa vigente relativa a comedores escolares, medidas higiénico-sanitarias, laborales y sociales, así como lo establecido en la Orden 53/2012 de 8 de agosto, de la Consellería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios.
4. Respetar los horarios y condiciones de uso de las instalaciones del centro escolar, debiendo solicitar autorización expresa de la dirección en caso de requerir acceso fuera del horario establecido para el servicio de comedor.
5. Aportar cada curso escolar el personal suficiente, tanto de cocina como de monitores/as, de acuerdo con las ratios establecidas por la normativa vigente. Dicho personal deberá cumplir con los requisitos de formación y titulación exigidos.
6. Distribuir los menús mensuales a la Comisión de Comedor para garantizar una adecuada coordinación con las comidas realizadas en casa, asegurando el equilibrio nutricional de la dieta del alumnado.
7. Proporcionar los menús siguiendo el plan mensual elaborado por el departamento de nutrición y dietética de la empresa, con el visto bueno de la Comisión de Comedor.
8. Mantener la limpieza e higiene diaria de las instalaciones del comedor, utensilios, maquinaria y otros elementos, conforme al manual de autocontrol de la empresa.
9. Garantizar la formación continua del personal de cocina y de los monitores/as de comedor, tanto en aspectos sanitarios como en habilidades sociales y de gestión del alumnado.

### **3.2. RESPONSABLES DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y PERSONAL ADSCRITO AL MISMO**

La correcta organización del comedor escolar implica la participación coordinada de diferentes órganos del centro educativo y del personal adscrito al servicio.

#### **a) Consejo Escolar del Centro**

El Consejo Escolar tiene las siguientes atribuciones:



- Aprobar el Proyecto Educativo del Comedor y el Programa Anual.
- Proponer y autorizar la implantación del servicio de comedor escolar.
- Resolver situaciones que pudieran producirse que alteren la convivencia durante la jornada de comedor escolar.

### **b) Comisión de Comedor**

Órgano constituido dentro del Consejo Escolar. Sus funciones son:

- Realizar propuestas para la elaboración de las normas de funcionamiento del comedor.
- Realizar seguimiento y control del servicio.
- Intervenir en la resolución de incidencias y conflictos.
- Supervisar menús, instalaciones y propuestas de mejora.
- Vigilar las condiciones higiénico-sanitarias, el equipamiento y la organización del servicio.
- Colaborar con la Comisión Económica en decisiones presupuestarias relacionadas con el comedor.

### **c) Dirección del Centro**

La dirección del centro es responsable de:

- Elaborar y coordinar el Proyecto Educativo y el Programa Anual del Comedor.
- Supervisar la ejecución del contrato con la empresa adjudicataria.
- Organizar los turnos de comedor y asegurar la presencia del personal responsable.
- Garantizar la calidad educativa del servicio y el cumplimiento normativo.

### **d) Responsable del Comedor Escolar**

La responsable será una docente propuesta por dirección. Sus funciones incluyen:

- Coordinar al personal del comedor.
- Gestionar el inventario y la reposición del menaje.
- Supervisar el cobro de cuotas y la gestión económica.
- Comunicar con familias, personal y empresa.
- Convocar reuniones informativas y de seguimiento con monitoras/es.



- Validar los menús en coordinación (previo análisis en la Comisión de Comedor) con el departamento de nutrición y asegurar su publicación.

### **e) Personal de Cocina**

Contratado por la empresa adjudicataria, es responsable de:

- Elaborar los menús según las pautas nutricionales.
- Mantener la higiene de las instalaciones y utensilios.
- Cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria.
- Atender incidencias que afecten al normal desarrollo del servicio.

### **f) Monitores/as de Comedor**

El personal monitor realiza un papel esencial tanto en la atención al alumnado como en la función educativa del comedor. Sus funciones generales son:

- Atender y custodiar al alumnado durante el servicio de comedor y el tiempo de recreo anterior y/o posterior.
- Enseñar y reforzar hábitos de higiene, alimentación y comportamiento en la mesa.
- Controlar el orden, la convivencia y el cumplimiento de las normas.
- Realizar actividades educativas y lúdicas durante el tiempo libre.
- Detectar incidencias relacionadas con la alimentación o el comportamiento y comunicarlo al responsable del comedor.

### **Tareas específicas de los monitores a propuesta de la empresa COLEVISA:**

- Preparación del espacio: colocar sillas, menaje y postres antes del servicio.
- Asistencia y acompañamiento durante la comida, prestando ayuda personalizada cuando sea necesario.
- Supervisión activa en patios, pistas y zonas de juego, velando por la seguridad del alumnado.
- Colaboración en la recogida y limpieza de las mesas y el comedor (barrer, limpiar, reorganizar).
- Aplicación de protocolos preventivos frente a riesgos físicos, ergonómicos y psicosociales.



- Participación en formación sobre higiene postural, prevención de conflictos y atención al alumnado NEAE/TEA.
- Seguimiento de las normas de seguridad e higiene en todas las fases del servicio.

### **Ratios de monitores según normativa:**

- Infantil 2 y 3 años: 1 monitor/a por cada 10 alumnos o fracción superior a 5.
- Infantil 4 y 5 años: 1 monitor/a por cada 20 alumnos o fracción superior a 7.
- Primaria: 1 monitor/a por cada 30 alumnos o fracción superior a 10.
- Alumnado con NEE: 1 monitor/a por cada 6 alumnos o fracción superior a 1 (ajustable según necesidades).

## **3.3. MENÚS, ALERGIAS Y DIETAS ESPECIALES**

### **3.3.1. MENÚS**

La elaboración de los menús del comedor escolar es un aspecto fundamental del servicio, ya que incide directamente en la promoción de una alimentación saludable y equilibrada, así como en la adquisición de hábitos alimentarios adecuados por parte del alumnado.

1. El servicio de comedor prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimenticios en el alumnado. Para ello, se establecerá una **planificación de menús variada y equilibrada**.
2. La **planificación y elaboración de los menús** se rige por las normas dietéticas y recomendaciones establecidas por la **Conselleria competente en materia de salud**, incluyendo las relativas a la **prevención del sobrepeso y la obesidad infantil y juvenil**, así como a la promoción de estilos de vida saludables.
3. La empresa adjudicataria del servicio, **COLEVISA**, facilitará mensualmente los menús en formato bilingüe (castellano y valenciano), incluyendo las siguientes versiones:
  - **Menú general.**
  - **Menú para celíacos.**
  - **Menús adaptados por alergias o intolerancias alimentarias** (previa presentación de informe médico que se entregará a la encargada de comedor).



- **Menú musulmán** (adaptado por razones religiosas, se recogerán en la ficha de comedor).
  - **Menú de dieta blanda**, en caso de indisposición puntual (previa notificación antes de las 9:30 h a la encargada de comedor).
4. En caso de **salidas extraescolares**, el comedor escolar ofrecerá una **bolsa de comida** adecuada para el desplazamiento, respetando las necesidades alimentarias del alumnado.
  5. El **menú basal mensual** se publicará en la página web del centro y se expondrá visiblemente en distintos espacios del mismo: aulas, entrada principal y comedor.

### 3.3.2. REGISTRO DE ALERGIAS Y DIETAS ESPECIALES

El centro mantiene un registro actualizado de las **alergias, intolerancias alimentarias y necesidades dietéticas especiales** del alumnado usuario del comedor escolar. Este listado se elabora a partir de la información proporcionada por las familias mediante el correspondiente **informe médico**, presentado junto con la ficha de inscripción al servicio.

Este registro es **revisado y compartido mensualmente** entre la empresa adjudicataria, el personal de cocina, los monitores, la encargada de comedor y el equipo directivo, con el objetivo de garantizar una atención segura y personalizada para cada comensal.

La información contenida en este registro es **confidencial y de uso exclusivo del personal autorizado**, y es tenida en cuenta tanto en la **planificación de los menús especiales** como en el seguimiento del alumnado durante el tiempo del comedor.



**El centro cuenta actualmente con las siguientes alergias, intolerancias y dietas especiales:**

TURNO 1		TURNO 2	
CURSO	ALIMENTO A EVITAR	CURSO	ALIMENTO A EVITAR
Inf 2 años A	HALAL Huevo	4ºA	Fresas y castañas
Inf 2 años B	FRITOS, AZÚCAR, SAL	4ºA	frutos secos
Inf 3 años A	HALAL	4ºA	sin gluten
	LACTOSA/FRUCTOSA	4ºB	huevo/frutos secos
Inf 3 años A	HALAL	4ºB	HALAL
Inf 3 años A	HALAL	4ºB	HALAL
Inf 3 años B	PROTEINA DE LA LECHE VACA	4ºB	fructosa y pescado
Inf 3 años B	HALAL	5ºA	ATÚN
Inf. 4 años A	HALAL	5ºB	PLÁTANO
Inf.4 años A	DIABETES	5ºB	HABICHUELAS
Inf 4 años B	PESCADO Y MARISCO	6ºA	FRUTOS SECOS
Inf 5 años A	NO SAL, NI FRITOS	6ºA	CALAMAR, PULPO, CACAHUETO, MARISCO
Inf 5 años B	HALAL	6ºC	HALAL
1ºA	HALAL	6ºC	HALAL
2ºA	PERSIMÓN/ CACAHUETO	6ºC	Huevo
2ºA	DIABETES TIPO 1	6ºC	Alimentos azucarados
3ºA	HALAL	6ºC	FrutCosa
3ºA	FRUCTOSA	6ºC	MEDICACIÓN



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Universitats i Ocupació

**CEIP Luis Cernuda**  
Codi Centre: 03005173  
Q5355023B

C/ Nuestra Señora de la Cabeza n°3  
03202 Elche (Alicante)  
Tel: 966616010  
email: 03005173@edu.gva.es



<b>EDUCACIÓN ESPECIAL</b>		
UECO B	GLUTEN	<b>TURNO 1</b>
EUCO A	<b>HALAL</b>	<b>TURNO 1</b>
EUCO A	HUEVO	<b>TURNO 1</b>
UECO A	<b>HALAL</b>	<b>TURNO 1</b>
UECO A	Sólido (textura)	<b>TURNO 1</b>
UECO A	<b>HALAL</b>	<b>TURNO 1</b>



### 3.4. CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor escolar funcionará durante todos los días lectivos del curso escolar **2025-2026**, de acuerdo con el calendario oficial establecido por la Conselleria de Educación.

El funcionamiento del comedor **se iniciará el 8 de septiembre de 2025** y **se prolongará hasta el 19 de junio de 2026**, coincidiendo con el inicio y la finalización de las actividades lectivas en el centro.

De forma específica, el **alumnado de 2 años comenzará a hacer uso del servicio de comedor a partir del 22 de septiembre**, una vez finalizado el periodo de adaptación correspondiente.

El servicio no se prestará en días festivos, periodos vacacionales ni jornadas no lectivas determinadas por la administración educativa.

### 3.5. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor escolar funcionará conforme al siguiente horario, adaptado a la jornada lectiva establecida para el curso 2025-2026:

Durante los meses de septiembre y junio, cuando el centro aplica jornada intensiva, el horario del comedor será de 13:00 h a 15:00 h.

<b>HORARIO COMEDOR</b>			
<b>LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES 12:30- 15:00</b>			
<b>MIÉRCOLES 14:00- 16:30</b>			
<b>TURNOS DE COMEDOR</b>			
<b>TURNO 1</b>	<b>12:30</b>	<b>TURNO 2</b>	<b>13:30</b>
<b>AULA COMEDOR</b>	2 AÑOS	<b>COMEDOR</b>	PRIMARIA 4º, 5º, 6º.
<b>AULA COMEDOR</b>	3 AÑOS		
<b>COMEDOR</b>	E. ESPECIAL INFANTIL 4 Y 5 PRIMARIA 1º2º 3º		

El alumnado de 2 y 3 años, tras finalizar la comida, realiza un periodo de descanso adaptado a sus necesidades madurativas. Esta siesta se lleva a cabo en sus respectivas aulas, con acompañamiento y supervisión del personal responsable, favoreciendo el bienestar y el desarrollo integral del alumnado más pequeño.

#### **Alumnado de 2 años**



El alumnado de 2 años contará con un horario especial, adaptado a sus **necesidades madurativas y ritmos de descanso**, durante los meses de octubre a mayo. Durante el mes de septiembre **no se recomienda** su asistencia al comedor, iniciando su incorporación progresiva a partir del 22 de septiembre.

### 3.6. ESPACIO DEL SERVICIO

El servicio de comedor escolar se desarrollará en las **propias instalaciones del centro**.

El uso de espacios será el siguiente:

- **El alumnado de 2 y 3 años** realizará las comidas en el **aula pequeña de comedor**, un espacio más tranquilo y adaptado a sus necesidades madurativas.
- **El resto del alumnado (Infantil 4 y 5 años y Educación Primaria)** comerá en el **comedor general** del centro.

Además de los espacios de comida, el servicio hará uso de:

- **La cocina y sus anexos**, gestionados por el personal de la empresa adjudicataria, en cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias.
- **Las aulas necesarias** para el desarrollo de actividades educativas y lúdicas, especialmente durante el tramo horario posterior al almuerzo.
- **Los patios del centro**, que se utilizarán para juegos al aire libre y actividades dirigidas, siempre bajo la supervisión del personal monitor.

De este modo, el comedor escolar no se limita únicamente al acto de comer, sino que se configura como un espacio educativo que utiliza todos los recursos del centro para promover el bienestar, la convivencia y la adquisición de hábitos saludables.

### 3.7. RECURSOS MATERIALES

Para el correcto desarrollo del servicio de comedor escolar, se contará con los **materiales necesarios tanto para las actividades de alimentación como para las actividades educativas, lúdicas y recreativas** que se llevan a cabo antes y después del almuerzo.



Los materiales serán aportados por la empresa adjudicataria del servicio o por el propio centro, en función de las necesidades detectadas y de las características de las actividades programadas. Entre ellos se incluyen:

- Material de menaje y servicio de comedor.
- Materiales de limpieza y desinfección.
- Recursos educativos y lúdicos (juegos, libros, material de dibujo y manualidades, etc.).

Se llevará un **inventario anual del material no fungible**, controlado por el responsable del comedor, y se procederá a la **reposición de los materiales** en función del desgaste, pérdida o nuevas necesidades detectadas a lo largo del curso.

### 3.8. RECURSOS ECONÓMICOS

El servicio de comedor escolar se **financia a través de diversas fuentes**, que permiten su funcionamiento regular y la atención educativa adecuada al alumnado usuario del servicio. Las principales vías de financiación son:

- **La cuota mensual abonada por las familias** de los alumnos comensales.
- **Las ayudas asistenciales de comedor escolar** concedidas por la Conselleria competente en materia de Educación.
- **Las ayudas para gastos de funcionamiento**, especialmente destinadas a la contratación de monitores/as, aportadas igualmente por la Conselleria.

El **precio diario del menú** se establece en **4,35 €**, conforme a las instrucciones y límites fijados por la administración educativa para el curso escolar.

El **presupuesto de gestión del comedor** recogerá detalladamente la relación de **ingresos y gastos previstos** a lo largo del curso, incluyendo todos los conceptos asociados al funcionamiento del servicio: alimentación, personal, materiales y mantenimiento.

La **gestión económica**, el **presupuesto** y el **balance anual del servicio** serán presentados al Consejo Escolar del centro para su conocimiento y aprobación, y serán remitidos a la administración educativa dentro de los plazos y requisitos establecidos por la normativa vigente.



## 4. NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR

### 4.1. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

La solicitud para hacer uso del servicio de comedor escolar deberá presentarse **al inicio del curso escolar** o en el momento en que surja la necesidad, **utilizando el impreso oficial facilitado por el centro educativo.**

Las familias deberán **cumplimentar y entregar la solicitud dentro del plazo establecido**, junto con la documentación requerida, como:

- Informe médico en caso de dietas especiales por alergias, intolerancias o motivos de salud.
- Indicación expresa en caso de seguir dietas por motivos religiosos o culturales.
- Autorización para la recogida del alumnado.

La presentación de la solicitud implica la **aceptación de las normas de funcionamiento del servicio de comedor**, así como del compromiso de puntualidad, convivencia y buen uso del servicio.

### 4.2. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS

En caso de que un alumno/a usuario del servicio de comedor escolar **requiera la administración de medicación prescrita por un médico**, se le administrará **únicamente si la familia ha aportado la correspondiente autorización firmada**, siguiendo el modelo oficial establecido por la Conselleria de Sanidad en colaboración con la Conselleria de Educación.

Para garantizar la correcta atención del alumnado ante cualquier incidencia médica durante el servicio de comedor, se aplicarán los siguientes **protocolos de actuación**:

- **Valoración de la situación** por parte del personal responsable del servicio (dirección y encargado/a de comedor).
- Si la incidencia se considera **leve**, el alumno/a será atendido/a en función de sus necesidades sin necesidad de notificación inmediata.



- Si se trata de una **situación dudosa o no urgente**, se contactará con la familia para informar y permitir que ésta valore y decida la actuación más adecuada.
- En caso de **situación grave o emergencia**, se aplicará el protocolo de actuación correspondiente: se **prestará atención inmediata**, se **llamará al 112** y se **avisará a la familia**.
- En el supuesto de no poder localizar a la familia, el **personal del centro actuará con responsabilidad**, tomando las decisiones necesarias para la protección y atención del alumno/a.

#### 4.3. ORGANIZACIÓN DE GRUPOS, TURNOS Y ACTIVIDADES

El servicio de comedor escolar se organiza en dos turnos con el objetivo de garantizar una adecuada atención al alumnado y un uso eficiente de los espacios del centro. Esta organización también permite el desarrollo de actividades complementarias que fomentan la educación en el tiempo libre, el desarrollo personal y la convivencia.

##### Distribución de turnos y espacios

<b>HORARIO COMEDOR</b>			
<b>LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES 12:30- 15:00</b>			
<b>MIÉRCOLES 14:00- 16:30</b>			
<b>TURNOS DE COMEDOR</b>			
<b>TURNO 1</b>	<b>12:30</b>	<b>TURNO 2</b>	<b>13:30</b>
<b>AULA COMEDOR</b>	2 AÑOS	<b>COMEDOR</b>	PRIMARIA 4º, 5º, 6º.
<b>AULA COMEDOR</b>	3 AÑOS		
<b>COMEDOR</b>	E. ESPECIAL INFANTIL 4 Y 5 PRIMARIA 1º2º 3º		

##### **Distribución de monitores/as por grupo de octubre a mayo**

- 1º de Primaria: 1 monitor/a
- 2º de Primaria: 1 monitor/a
- 3º de Primaria: 1 monitor/a
- Apoyo a 1º, 2º y 3º: 1 monitor/a
- 4º de Primaria: 1 monitor/a
- 5º de Primaria: 1 monitor/a



- 6º de Primaria: 2 monitores/as

Cada grupo de Infantil y Educación Especial cuenta también con su personal asignado, respetando las ratios establecidas por normativa.

### **Actividades del tiempo libre**

Durante el periodo posterior a la comida, el alumnado podrá participar en distintas actividades educativas y recreativas, siempre adaptadas a su edad e intereses. Estas actividades se desarrollan bajo la supervisión del equipo de monitores.

#### **Organización semanal de actividades:**

- **Lunes:** Cine. El alumnado que lo desee podrá acceder a un aula habilitada con un monitor/a para disfrutar de una proyección adaptada a su edad.
- **Martes:** Juegos de mesa.
- **Miércoles:** Música y manualidades.
- **Jueves:** Deportes y juegos cooperativos.
- **Viernes:** Tiempo libre.

Las actividades se ofrecerán tanto al **primer turno** (una vez finalizada su comida) como al **segundo turno** (durante el tiempo que esperan para comer).

Además, **todos los días** se habilitará un espacio para el **estudio y realización de tareas escolares** a partir de 3º de Educación Primaria en las **mesas del picnic del techado**.

### **Puntos de vigilancia (Primaria)**

Para garantizar la seguridad y buen desarrollo de las actividades, se establecen los siguientes **puntos de vigilancia** asignados al equipo de monitores:

#### **1. ESCALERAS**

- Controlar el acceso. Solo se permitirá subir al edificio con justificación y acompañados de un adulto o monitor autorizado.

#### **2. TECHADO**

- Supervisión del uso de los aseos y las actividades desarrolladas en la zona de bancos.

#### **3. ENTRADA PRINCIPAL**



- Asegurar que la puerta permanezca cerrada en todo momento, evitando entradas o salidas no autorizadas.

#### 4. PISTAS DEPORTIVAS

- Regular el uso de las pistas y supervisar las interacciones entre el alumnado y personas ajenas al centro (viandantes), asegurando el cumplimiento de las normas de convivencia y seguridad.

#### 4.4. REUNIONES CON LAS FAMILIAS

La coordinación y comunicación con las familias constituye un eje fundamental del buen funcionamiento del servicio de comedor escolar. Para ello, se establecen los siguientes mecanismos:

- **Atención individualizada a las familias:** La encargada de comedor y la coordinadora de monitores dispondrán de un **horario fijo de atención a padres y madres**, previamente establecido y comunicado a las familias al inicio de curso. En este espacio podrán tratarse dudas, sugerencias, observaciones o cualquier aspecto relacionado con el comedor.
- **Reunión informativa inicial:** La empresa adjudicataria del servicio organizará junto el equipo de gestión del comedor, al inicio del curso escolar, una **reunión general con las familias usuarias del comedor**. En esta sesión se presentará al equipo de trabajo, se informará sobre los menús, horarios, normas de funcionamiento y se resolverán las posibles dudas.
- **Gestión de incidencias y quejas:** Para garantizar una atención adecuada y eficaz, las quejas o conflictos seguirán un **protocolo de diálogo escalonado**:
  1. Coordinadora de monitores
  2. Encargad de comedor
  3. Dirección del centro
  4. Administración externa o empresa adjudicataria del servicio

Este protocolo promueve el respeto, la escucha activa y la resolución dialogada de cualquier posible conflicto o malentendido, en coherencia con el Proyecto Educativo del Centro.



#### 4.5. COMUNICACIÓN CON LOS TUTORES

La comunicación entre el equipo de comedor y el profesorado es fundamental para garantizar un seguimiento educativo coherente e integral del alumnado.

A tal efecto, **a las 15:00 horas**, el **monitor o monitora encargado/a de cada grupo** trasladará al **tutor o tutora de referencia** la información más relevante sobre el comportamiento, incidencias o aspectos destacables del alumnado durante el tiempo de comedor.

#### 4.6. NORMAS GENERALES DURANTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO

El correcto funcionamiento del comedor escolar requiere el cumplimiento riguroso de una serie de normas generales por parte de todo el personal implicado, especialmente los monitores y monitoras, con el fin de garantizar la seguridad, la educación en valores y el bienestar del alumnado.

1. Es vital la **coordinación, colaboración y cooperación** entre los monitores/as y los tutores/as.
2. A las **12:30h**, los/as monitores/as deben estar en sus **aulas de referencia** para iniciar el servicio.
3. Siempre que sea posible, el **docente encargado del grupo** preparará al alumnado para que se **laven las manos** unos 10 minutos antes del inicio del comedor.
4. Las **filas para bajar** al comedor se organizarán **dentro de las aulas**. El alumnado no saldrá hasta que esté preparado. El **segundo turno** bajará al **patio a las 12:45** mientras espera su turno de comida.
5. En los **patios del comedor** solo se utilizará el **material y juegos del comedor**. No se permitirán juguetes personales (cartas...). **Sí se podrá bajar el material escolar necesario** (libros y estuches) para realizar tareas.
6. **No se permitirá el acceso de familiares** durante el horario de comedor, salvo si han avisado previamente por **correo electrónico** de que van a recoger a su hijo/a.
7. Cuando un familiar recoge a un alumno/a **fuera del horario habitual**, el monitor de referencia o el monitor responsable en ese momento se asegurará que **firmo la hoja de salida** correspondiente.



8. No se administrará **ninguna medicación** salvo en el caso de alumnado con **informe médico** y **permiso firmado** para la administración durante el tiempo de comedor.
9. El alumnado **no podrá traer** al centro ningún **dulce, caramelo, chicle** u otros productos similares.
10. Se deberá ser **riguroso en las subidas y bajadas** al comedor. El alumnado deberá desplazarse en **silencio y en fila**.
11. **Cualquier conflicto** entre el alumnado debe resolverse en el momento. Además, se deberá **informar** a las familias, encargada de monitores, tutores y si procede a la encargada de comedor y a dirección. También se deberá **registrar** la incidencia en el **libro de incidencias** que se encuentra en **Secretaría (cajón de la mesa de encargada de monitores)**.
12. Ante cualquier **golpe, caída o malestar**, se avisará **inmediatamente a las familias**.
13. El alumnado **no podrá subir solo a las aulas** durante el tiempo de comedor. En caso necesario, irá **siempre acompañado por un monitor/a**.
14. En la **recogida del alumnado**, si un familiar se **retrasa**, el monitor de referencia o el que esté presente en ese momento llamará para informar de la situación.
15. Únicamente podrán recoger al alumnado las **personas que figuren autorizadas**. En caso de duda, se consultará la información recogida en los archivadores (armario comedor) y se **solicitará el documento de identidad**. No podrán recoger al alumnado personas **menores de 18 años**, incluso si están autorizadas.
16. Es **fundamental ser rigurosos** en la revisión y seguimiento de las **alergias, intolerancias y dietas especiales** del alumnado de forma diaria.

#### **4.7. MENAJE, SEGURIDAD E HIGIENE**

1. El comedor escolar deberá cumplir con todas las **exigencias establecidas en la normativa europea, estatal y autonómica** vigente en materia **higiénico-sanitaria y alimentaria**, garantizando en todo momento unas condiciones óptimas de seguridad para el alumnado.
2. **Por razones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria**, queda **prohibido** el consumo de **alimentos no suministrados por la empresa adjudicataria** del servi-



cio de comedor. No podrá ingerirse ningún producto cuya elaboración, manipulación o distribución no haya sido supervisada por dicha empresa.

3. El **centro escolar, durante el curso 2025/2026**, incorporará el uso de **bandejas individuales** para la distribución de la comida, reforzando así la higiene y organización en el servicio.
4. Desde el **fondo económico del comedor**, se repondrán si es posible los **útiles básicos** (bandejas, platos, vasos, cubiertos, etc.) conforme a las necesidades que vayan surgiendo.
5. Todo el personal implicado en la **recepción, manipulación o distribución de los alimentos** deberá estar en posesión del **carne de manipulador de alimentos**.
6. La **gestión de residuos** (basura y restos de comida) se realizará **fuera de la zona de manipulación de alimentos**, en **contenedores higiénicos**, los cuales deberán ser **limpiados y evacuados diariamente**.
7. Los **productos de limpieza** del comedor escolar se almacenarán en espacios **separados de los alimentos**, etiquetados **de forma clara y visible** para evitar posibles riesgos o accidentes.
8. Tras cada servicio de comida (o antes, si fuese necesario), se procederá a la **limpieza y desinfección** de todos los utensilios empleados, así como de las **mesas, sillas y superficies**, colocándolos adecuadamente una vez higienizados.
9. Los **suelos del comedor y cocina no se barrerán en seco** para evitar la dispersión de polvo. Esta limpieza **nunca** se realizará mientras se manipulan alimentos o haya comensales en el comedor.
10. El **lavado de utensilios e instrumentos** se llevará a cabo **en lavavajillas industriales**, garantizando su desinfección mediante temperaturas y tiempos adecuados, según normativa.
11. Queda **terminantemente prohibida** la presencia de **animales domésticos** (perros, gatos, etc.) en cualquier zona donde se encuentren o manipulen alimentos del comedor.



#### 4.8. PRECIOS Y FORMAS DE PAGO

1. El **precio diario del menú escolar** será el establecido por la Conselleria con competencias en educación para cada curso escolar. Para el curso 2025/2026, el precio de la minuta se fija en **4,35 € por comensal/día**.
2. El **alumnado beneficiario de ayudas** de comedor escolar deberá abonar únicamente la diferencia entre el importe concedido y el precio de la minuta. El alumnado **sin beca** deberá abonar la totalidad del importe mensual resultante de multiplicar el número de días lectivos por el precio de la minuta.
3. El **pago se realizará mediante domiciliación bancaria**, a mes vencido, **entre los días 1 y 10 de cada mes**, haciéndose efectivo el **día 11**. Todo el alumnado, incluidos los becarios (excepto los que dispongan de beca completa), deberá facilitar los datos bancarios en el momento de solicitar plaza.
4. **Durante el mes de septiembre** se podrá solicitar plaza de comensal a través del impreso disponible en conserjería. En dicha solicitud se deberán indicar los **datos personales, datos bancarios**, así como posibles **alergias, intolerancias o dietas especiales**.
5. En caso de **devolución de recibos o impago**, se notificará a las familias para que realicen el abono mediante **transferencia bancaria**. El justificante deberá depositarse en el **buzón de comedor escolar** habilitado junto a Secretaría
6. El **impago durante dos meses consecutivos** supondrá la **baja automática del servicio**, hasta la cancelación completa de la deuda. Esta situación será valorada por la **Comisión del comedor del Consejo Escolar**, pudiendo acordarse un **plan de pagos adaptado** a la situación familiar. El incumplimiento del plan conllevará la pérdida del derecho al uso del servicio.
7. El alumnado con **derecho a beca total o parcial** que **falte sin justificar más del 20%** de los días lectivos durante **dos meses consecutivos** perderá el derecho a la ayuda durante el resto del curso escolar, previa notificación.
8. La **falta al comedor deberá comunicarse antes de las 9:30h por correo electrónico del comedor**. Si la falta no es debidamente justificada, se **cobrará el día completo**. Las faltas justificadas no serán objeto de cobro.



9. Si algún alumno/a desea causar **baja en el comedor**, deberá **comunicarlo por escrito con una semana de antelación**, mediante el impreso disponible en conserjería, depositándolo en el buzón habilitado.
10. Si un alumno/a **deja de asistir sin comunicarlo**, se le reservará la plaza **una semana**. Si desea continuar, deberá **abonar la cuota correspondiente**, de lo contrario, **perderá la plaza**.
11. Los alumnos/as que necesiten **dieta blanda puntual por enfermedad o indisposición** deberán comunicarlo antes de las 9:30 h, utilizando el impreso disponible junto al buzón de comedor o por correo electrónico del comedor.

#### **4.9. ADMISIÓN DEL ALUMNADO: ALTAS Y BAJAS**

En tanto no exista exceso de demanda que dificulte la correcta atención del servicio, **no se establece ningún procedimiento ni criterio de selección** para ser admitido como comensal. Por tanto, **se aceptarán todas las solicitudes presentadas** dentro del plazo establecido.

##### **Altas en el comedor**

- Para **darse de alta en el comedor escolar**, se deberá rellenar la **ficha de inscripción** disponible en secretaría.
- El centro comprobará que el solicitante **no es deudor del servicio**.
- Una vez verificado, se procederá a **introducir al alumno/a en las listas oficiales** del servicio de comedor.

##### **Bajas en el comedor**

- Las familias que deseen causar **baja voluntaria** deberán comunicarlo **por escrito y con una semana de antelación**, utilizando el impreso disponible en secretaría. Una vez cumplimentado, deberá depositarse en el **buzón de comedor escolar** ubicado junto a secretaría
- La baja **producirá efecto a partir del primer día del mes siguiente** al de su comunicación.



- En casos de **conducta contraria a las normas de convivencia**, la Comisión del comedor podrá recomendar la **privación temporal del uso del tiempo de comedor**. En estos casos, se servirá la comida al alumno/a y, una vez finalizada, deberá ser recogido por su familia para marcharse a casa

#### 4.10. BALANCE TRIMESTRAL Y FINAL DE COMEDOR

La **dirección del centro** será la encargada de solicitar al organismo pertinente el **menaje y equipamiento necesario** para el buen funcionamiento del comedor escolar (mobiliario, lavavajillas, cocina, etc.).

Trimestralmente, y una vez finalizado el funcionamiento del comedor escolar, la dirección del centro presentará el **balance económico** correspondiente, en el que se detallarán de forma clara y transparente:

- Los **ingresos** percibidos.
- Los **gastos realizados**.
- El **saldo final**.
- Este balance será **presentado al Claustro de Profesores** y al **Consejo Escolar** del centro para su conocimiento y aprobación.
- Asimismo, se cumplirá con todas las exigencias de **rendición de cuentas ante la Conselleria de Educación**, aportando la documentación requerida (balances en ITACA, modelos de Hacienda, informes justificativos, etc.).
- Al finalizar el curso, se elaborará y remitirá también a la administración educativa el **balance final anual de la gestión económica del comedor escolar**.

## 5. ACTIVIDADES PROGRAMADAS

### 5.1. ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA EL PERÍODO DE ALIMENTACIÓN

Durante el periodo de alimentación, además de garantizar una dieta equilibrada y adaptada a las necesidades del alumnado, se promoverán dinámicas educativas y experienciales que refuercen los hábitos saludables, el respeto, la convivencia y el conocimiento del entorno. Estas actividades tendrán un carácter lúdico y pedagógico. Entre las más destacadas se encuentran:



- **Desayuno saludable:** se organizarán sesiones donde el alumnado aprenderá a preparar y valorar un desayuno equilibrado como base fundamental de la alimentación diaria.
- **Brochetas de fruta:** actividad participativa orientada al conocimiento de frutas variadas y a fomentar su consumo de forma divertida.
- **Comida especial de Navidad y fin de curso:** celebraciones con menús especiales, y decoración temática que promueven la convivencia y el cierre de etapa.
- **Concienciación sobre el desperdicio alimentario:** mediante dinámicas sencillas se fomentará la responsabilidad sobre el consumo consciente.
- **Proyecto de compostaje:** los restos orgánicos del comedor se utilizarán para crear compost, concienciando al alumnado sobre el ciclo natural de los alimentos.
- **Charlas de nutrición:** impartidas por especialistas en alimentación, adaptadas a las distintas edades del alumnado.
- **Visita del pizzero y jornada de barbacoa saludable:** como experiencia culinaria práctica, supervisada y adaptada, para fomentar la curiosidad y valorar diferentes formas de cocinar.

## 5.2. ACTIVIDADES EDUCATIVAS PARA LOS PERÍODOS DE ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA

En los tiempos de espera y ocio organizados antes y después de las comidas, el centro desarrollará actividades con un claro enfoque educativo, emocional y recreativo. Estas acciones se integran en el **Proyecto Educativo de Comedor**, y su objetivo es ofrecer un entorno estimulante, seguro y enriquecedor. Las actividades se distribuirán semanalmente y permitirán al alumnado elegir libremente su participación:

- **Lunes: Cine** – Proyección de películas educativas o recreativas en un aula habilitada, con aforo controlado y supervisión por parte del equipo de monitores.
- **Martes: Juegos de mesa** – Actividades de socialización, cooperación y desarrollo cognitivo.
- **Miércoles: Música y manualidades** – Espacios para la expresión artística y la creatividad.
- **Jueves: Deportes y juegos cooperativos** – Actividad física moderada en espacios exteriores.
- **Viernes: Tiempo libre** – Actividad libre vigilada para fomentar la autonomía.



Además, todos los días se habilitarán mesas en el espacio techado del patio para el **estudio y la realización de tareas escolares**, con acompañamiento voluntario según el nivel del alumnado.

Otras actividades puntuales destacadas del curso:

- **Arte urbano:** talleres de expresión plástica en colaboración con artistas locales.
- **Taller de ciencia:** experimentos y curiosidades para despertar el interés científico.
- **Sesiones de educación emocional:** a través de un programa basado en la inteligencia emocional, el alumnado aprenderá a **identificar, nombrar y gestionar sus emociones**, promoviendo una respuesta positiva ante los retos diarios.
- **Espectáculo de magia:** como premio por el esfuerzo diario y parte de las jornadas especiales.
- **Visita de un entrenador:** dinámicas deportivas y charlas sobre esfuerzo, motivación y salud.
- **Jardín aromático:** creación y cuidado de un pequeño huerto de plantas aromáticas, relacionando alimentación, ciencia y sostenibilidad.
- **Jornada de puertas abiertas:** en la que las familias podrán conocer la rutina diaria del comedor, degustar el menú y participar en dinámicas con sus hijos e hijas.

Estas actividades estarán organizadas y coordinadas por la **encargada de comedor**, en colaboración con el equipo de monitores y el apoyo de la empresa adjudicataria del servicio.

## **6. DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE LAS FAMILIAS**

### **6.1. ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO: DERECHOS Y OBLIGACIONES**

El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:

- Recibir una dieta equilibrada y saludable.
- Obtener orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud, así como en la adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
- Participar activamente en las actividades educativas programadas dentro del Proyecto Educativo y del Programa Anual del comedor.



- Acceder, si procede, a las ayudas asistenciales previstas para el servicio de comedor escolar según la normativa vigente.
- Formular sugerencias constructivas a través del “buzón de sugerencias” del comedor o mediante la asamblea de delegados.

El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:

- Aceptar y respetar el Proyecto Educativo del comedor y las normas de organización y funcionamiento del centro.
- Observar un comportamiento adecuado, mostrando respeto y consideración hacia compañeros y personal del servicio.
- Seguir las indicaciones del personal monitor y de cocina durante todo el tiempo que dure el servicio.
- Cuidar y hacer un uso adecuado del mobiliario, instalaciones y menaje del comedor.
- Participar en las actividades educativas y de higiene programadas, así como probar una cantidad de cada plato, fomentando la aceptación de nuevos alimentos y evitando el desperdicio de comida.
- Practicar hábitos básicos de higiene personal.
- Permanecer dentro de las instalaciones del centro durante el horario de comedor, y no salir al exterior salvo que sean recogidos por las personas autorizadas.

El incumplimiento de estas normas podrá conllevar medidas correctoras conforme al Plan de Convivencia e Igualdad del centro.

## **6.2. LAS FAMILIAS: DERECHOS Y OBLIGACIONES**

Las familias del alumnado usuario del servicio de comedor tienen derecho a:

- Ser informadas periódicamente del menú mensual y de las posibles modificaciones.
- Conocer las incidencias significativas relacionadas con la alimentación o comportamiento de sus hijos durante el tiempo de comedor.
- Recibir información sobre las actividades educativas que realiza su hijo en el comedor.
- Solicitar reuniones con el equipo de gestión de comedor en su horario de atención a familias.



Las familias están obligadas a:

- Abonar puntualmente las cuotas mensuales del servicio, en los términos establecidos.
- Facilitar al centro información precisa y actualizada sobre alergias, intolerancias o necesidades especiales de alimentación, acompañadas del correspondiente informe médico.
- Comunicar con antelación (antes de las 9:30 h) las faltas de asistencia al comedor. Solo se descontarán los días de ausencia justificada y comunicada en ese plazo.
- No acceder a las instalaciones del comedor sin autorización expresa del centro.
- Respetar los horarios de recogida seleccionados al inicio de cada trimestre. El retraso reiterado en la recogida será registrado y podrá conllevar medidas.

### **6.3. DERECHOS Y DEBERES DEL PERSONAL DE COCINA Y MONITORES**

El personal de cocina y monitores está contratado por la empresa adjudicataria del servicio de comedor.

**Tienen derecho a:**

- Ser respetados por toda la Comunidad Educativa en su dignidad personal y profesional.
- Ser informados o consultados ante cambios que afecten al servicio de comedor.
- Utilizar adecuadamente los espacios, materiales e instalaciones del centro según lo programado.
- Cumplir su jornada laboral respetando los horarios establecidos.
- Trabajar en condiciones seguras y con los recursos adecuados para garantizar la higiene, salud y seguridad.

**Tienen la obligación de:**

- Cumplir con su horario de trabajo y justificar las ausencias o retrasos ante la empresa adjudicataria.
- Atender al alumnado durante el tiempo de comedor, garantizando su seguridad y bienestar.
- Desarrollar las actividades programadas dentro del Proyecto Educativo y el Programa Anual del comedor.



- Tratar con respeto al alumnado, familias y resto del personal del centro.
- Colaborar en el fomento de un clima educativo y de convivencia positiva en el servicio de comedor.
- Estar en posesión del carné de manipulador de alimentos u otras titulaciones exigidas legalmente.
- Mantener en buen estado las instalaciones y comunicar las deficiencias que puedan afectar al funcionamiento del comedor

## **7. REGLAMENTO DEL COMEDOR ESCOLAR**

### **7.1. Normas Básicas de Convivencia**

Las normas de convivencia en el comedor escolar deben contribuir a crear un clima respetuoso, seguro, inclusivo y cooperativo. Se espera del alumnado:

- Un trato correcto, respetuoso e igualitario con todo el personal del comedor, con los compañeros y con los recursos materiales.
- Escuchar y seguir las indicaciones de los monitores y personal de cocina.
- Permanecer en el lugar asignado durante la comida y mantener un comportamiento adecuado en la mesa.
- Mantener un tono de voz adecuado y evitar gritos o comportamientos disruptivos.
- Cuidar el menaje, mobiliario e instalaciones, haciendo un uso responsable de los mismos.
- Respetar los turnos y normas de uso del patio y de las actividades organizadas.
- Practicar las normas básicas de higiene antes, durante y después de la comida.
- Colaborar en la recogida de bandejas y limpieza básica tras las comidas, si así se establece.

### **7.2. Faltas Contrarias a la Convivencia**

Se consideran faltas contrarias a la convivencia, y conllevan una intervención educativa correctora:

- No seguir las normas generales del comedor, como gritar, interrumpir o no mantener el orden.



- Negarse a seguir las indicaciones del personal monitor o de cocina.
- Faltar al respeto verbal o gestual a compañeros o al personal del centro.
- Provocar daños materiales de forma intencionada.
- Tener actitudes desafiantes o de burla hacia otros compañeros.
- Reiterar conductas que ya han sido corregidas anteriormente de manera verbal o mediante aviso informal.

**Medidas correctoras posibles:**

- Amonestación verbal.
- Cambio de lugar en el comedor.
- Realización de tareas de reparación o mejora del entorno.
- Información a la familia.
- Reflexión guiada sobre lo ocurrido (registro en hoja de incidencias).

**7.3. Faltas Gravemente Perjudiciales para la Convivencia**

Se consideran faltas graves aquellas conductas que dañan gravemente la convivencia:

- Conductas agresivas físicas o verbales (empujones, insultos graves, amenazas...).
- Intimidación, acoso o exclusión reiterada a otros compañeros.
- Desobediencia grave y reiterada a los adultos responsables.
- Deterioro intencionado y grave del mobiliario, menaje o instalaciones.
- Robos o apropiación indebida de objetos ajenos.
- Comportamientos que supongan un peligro para la seguridad del grupo (escapar del recinto, acceder a zonas no autorizadas, manipular objetos peligrosos...).

**Medidas correctoras posibles** (tras informe a la Comisión del Comedor del Consejo Escolar):

- Amonestación por escrito a la familia.
- Pérdida temporal del uso del servicio de comedor.
- Pérdida definitiva del derecho a comedor, previa resolución de la dirección y la Comisión del Comedor.
- Reparación del daño causado.
- Coordinación con la familia para tomar medidas preventivas o de seguimiento.



Estas medidas se aplicarán siempre bajo los principios de proporcionalidad, equidad, respeto al derecho de defensa del menor y desde un enfoque educativo y restaurativo.

## 8. PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR

- IMPORTE DE MENSUALIDADES

CUOTA MENSUAL								
mes	nú m día s	alumno ordina- rio no becario	alumna- do A 20 puntos	alumna- do A 19 puntos	alumna- do B 18 puntos	alumna- do C 16,17 puntos	alumna- do D 14 y 15 puntos	alumna- do E 7, 8, 9, 10, 11,12, 13 pun- tos
sept.	16	69,6	-	-	13,6	21,6	29,6	37,6
oct.	21	91,35	-	-	17,85	28,35	38,85	49,35
nov.	20	87	-	-	17	27	37	47
dic.	15	65,25	-	-	12,75	20,25	27,75	35,25
enero	18	78,3	-	-	15,3	24,3	33,3	42,3
febre- ro	19	82,65	-	-	16,15	25,65	35,15	44,65
marzo	20	87	-	-	17	27	37	47
abril	14	60,9	-	-	11,9	18,9	25,9	32,9
mayo	20	87	-	-	17	27	37	47
junio	15	65,25	-	-	12,75	20,25	27,75	35,25



## 9. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA ESCOLAR

La evaluación del programa escolar del comedor es una herramienta imprescindible para garantizar la mejora continua del servicio. Este proceso se realiza desde un enfoque participativo, integrador y objetivo, contando con todos los sectores implicados: alumnado, familias, personal del comedor, equipo directivo y empresa adjudicataria.

### Evaluación inicial

Al comienzo del curso escolar, se llevó a cabo una **evaluación diagnóstica** del servicio de comedor con el fin de conocer el punto de partida real y establecer una base sobre la que implementar las mejoras necesarias. Este estudio se estructuró de la siguiente manera:

- **Recogida de datos** a través de diferentes herramientas: formularios, entrevistas personales, reuniones sectoriales y análisis de registros internos.
- **Análisis de resultados**, en el que se valoraron aspectos como la organización interna, la calidad del servicio alimentario, la gestión de tiempos, la convivencia, la comunicación con las familias y el clima general del comedor.
- **Toma de decisiones consensuada**, con la participación activa de la empresa adjudicataria, el colectivo de monitores, el personal de cocina, la Asociación de Familias del Alumnado (AFA), el profesorado y el equipo directivo del centro.
- **Concreción de medidas acordadas**, con la implicación del AFA y su participación en la mejora del servicio.
- **Presentación y comunicación** de los acuerdos alcanzados al Consejo Escolar.
- **Elaboración del Plan Anual del Comedor** y del **Proyecto Educativo del Comedor Escolar**, que recogen los compromisos, líneas de actuación y objetivos de mejora para el curso.

### Criterios de evaluación

La evaluación del programa de comedor se realizará de forma **continua, sistemática y al finalizar cada trimestre**, atendiendo a los siguientes elementos:

#### a) Evaluación de los elementos del plan

- Grado de cumplimiento de los objetivos previstos en el Plan Anual y en el Proyecto Educativo del Comedor.
- Calidad, variedad y adecuación nutricional de los menús.
- Nivel de implementación de las actividades educativas programadas.



- Ajuste y cumplimiento de los protocolos organizativos y de higiene.

#### **b) Evaluación del alumnado**

- Participación activa en las actividades educativas y hábitos de higiene.
- Comportamiento y respeto durante el tiempo de comedor.
- Evolución de la autonomía en la alimentación y mejora en los hábitos saludables.
- Nivel de satisfacción mediante observación directa y encuestas puntuales.

#### **c) Coordinación entre la empresa adjudicataria, el equipo directivo y la encargada de comedor**

- Fluidez en la comunicación y resolución de incidencias.
- Grado de seguimiento de las acciones pactadas.
- Reuniones periódicas de seguimiento y toma de decisiones conjuntas.
- Cumplimiento de compromisos contractuales y mejora continua del servicio.

#### **d) Evaluación del personal monitor**

- Implicación en el cumplimiento del Proyecto Educativo del Comedor.
- Adecuación en el trato al alumnado y aplicación de las normas de convivencia.
- Coordinación interna, trabajo en equipo y participación en actividades.
- Formación continua y conocimiento de protocolos.

#### **e) Evaluación del personal de cocina**

- Calidad y presentación de los alimentos.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Respuesta ante menús especiales y situaciones específicas (alergias, intolerancias, etc.).
- Organización del trabajo, puntualidad y adaptación a las necesidades del centro.

#### **f) Evaluación de las familias**

- Nivel de implicación en el servicio (reuniones, consultas, participación en jornadas abiertas).
- Comunicación de incidencias y sugerencias mediante los canales establecidos.
- Cumplimiento de las normas básicas del servicio (pagos, horarios, recogida del alumnado).
- Valoración global del servicio a través de encuestas de satisfacción.

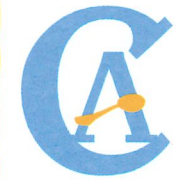
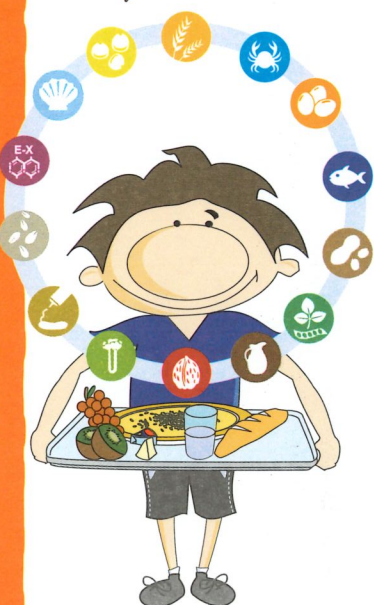


## 5. LEGISLACIÓN

- **DECRETO 122/2001**, de 10 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se regula el precio público por el servicio de comedor prestado por los centros de enseñanza infantil de la Generalitat Valenciana.
- **ORDEN 53/2012**, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- **ORDEN 43/2016**, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación
- **ORDEN 18/2018**, de 10 de mayo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

SIN MARISCO, FRUTOS SECOS  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias** Albóndigas permitidas en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza** en salsa permitida Fruta	12 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate Gallineta** al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Tortilla de patatas con queso Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Pescado** con salsa de tomate Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta italiana Merluza** al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo con salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz a la cubana Pescado** enharinado casero con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Pescado** al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados** Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN ATÚN

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1					
8	Ensalada permitida Arroz tres delicias Albóndigas en salsa Fruta	Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	Ensalada permitida Sopa minestrone Pollo al horno con pimientos asados Yogur	Ensalada permitida Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	Gaspacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Goulash de magro con arroz integral Fruta
15	Ensalada permitida Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas con tomate Fruta	Ensalada permitida Caracolas a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	Ensalada permitida Alubias con verduras Pizza margarita Fruta	Ensalada permitida Sopa de cocido Tortilla de patatas con croquetas Yogur	Ensalada permitida Calamares con salsa de tomate Paella de pollo Fruta
22	Ensalada permitida Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza a la provenzal con berenjena Fruta	Ensalada permitida Garbanzos con verduras Pavo al curry con patatas Fruta	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con ensalada Fruta	Ensalada permitida Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
29	Ensalada permitida Fideuà de verduras y champiñones** Crunch de salmón con tomate Fruta	Ensalada permitida Crema de puerros y calabaza Huevos al horno con pisto y queso Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

**HIPOSÓDICA (Baja en sal)**  
\*\*\*Solo condimentos permitidos  
\*\*\*Sin añadir sal a las comidas

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1					
8	Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Magro plancha con verduras Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la plancha con verduras Fruta	12 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro con arroz integral Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Lomo a la plancha con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pizza margarita Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Tortilla francesa con queso fresco Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Paella de pollo Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo plancha con patatas Fruta	24 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescado horno con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con pan con aceite y jamón** Batido de fruta y yogur
29	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos al horno con pimiento, atún y queso Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN MARISCO, FRUTOS SECOS  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
			#¡REF!		
Comida / Dinar	8	9	10	11	12
	Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias** Albóndigas permitidas en salsa Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos asados Yogur	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza** en salsa permitida Fruta	Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15	16	17	18	19
	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate Gallineta** al horno con guisantes Fruta	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini ingredientes permitidos Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Tortilla de patatas con queso Yogur	Ensalada fresca de temporada Pescado** con salsa de tomate Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22	23	24	25	26
	Ensalada fresca de temporada Pasta italiana Merluza** al horno con berenjena Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo con salsa permitida con patatas Fruta	Hummus permitido Arroz a la cubana Pescado** enharinado casero con ensalada Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29	30			
	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Pescado** al horno con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados** Fruta			



El nostre menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

HALAL

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1					
8	Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo halal en salsa permitida Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Pollo halal al horno con pimientos asados Yogur	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Verduras con arroz integral Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas de pollo halal con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pizza margarita Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Tortilla de patatas con croquetas vegetales Yogur	Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Paella de pollo halal Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza a la provenzal con berenjena Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo halal en salsa permitida con patatas Fruta	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con ensalada Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Alitas de pollo halal al horno con maíz Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan con aceite y pimentón Batido de fruta y yogur
29	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Crunch de salmón con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados Fruta			

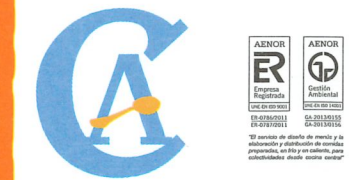


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN ALUBIAS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias* Albóndigas en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	12 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Goulash de magro con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pizza margarita Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Tortilla de patatas con croquetas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Arroz con pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza a la provenzal con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo al curry con patatas Fruta	24 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Crunch de salmón con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN FRUCTOSA, PESCADO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Arroz blanco con york Magro en salsa permitida con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Crema de calabacín Tortilla de patatas con york* Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Macarrones con verduras permitidas (sin lácteos) Tortilla francesa con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Ensalada permitida Ensalada de arroz permitida Ragout de magro con arroz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de calabacín Lomo** con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida Caracolas con jamón cocido (sin lácteos) Pechuga de pollo plancha con champiñón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Arroz con verduras Panini con ingredientes permitidos Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Ensalada permitida Sopa de ave Tortilla de patatas con jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	19 Ensalada permitida Patata asada Arroz con pollo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Espaguetis con verduras permitidas* (sin lácteos) Pechuga de pollo plancha con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Champiñones salteados Pavo en salsa permitida con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Tosta con jamón Arroz con huevo duro Pollo enharinado casero con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Arroz con verduras Tortilla francesa con pan aceite y jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Fideuà (sofrito especial) de champiñones Magro con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Crema de calabaza Tortilla francesa con champiñón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN FRUCTOSA

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Arroz blanco con york Magro en salsa permitida con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Crema de calabacín Tortilla de patatas con york* Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Macarrones con verduras permitidas (sin lácteos) Merluza a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Ensalada permitida Ensalada de arroz permitida Ragout de magro con arroz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de calabacín Lomo** con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida Caracolas con jamón cocido (sin lácteos) Gallineta a la plancha con champiñón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Arroz con verduras Panini con ingredientes permitidos Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Ensalada permitida Sopa de ave Tortilla de patatas con jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	19 Ensalada permitida Calamares con patatas Arroz con pollo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Espaguetis con verduras permitidas* (sin lácteos) Merluza al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Champiñones salteados Pavo en salsa permitida con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Tosta con jamón Arroz con huevo duro Pescado horno con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Arroz con verduras Tortilla francesa con pan aceite y jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Fideuà (sofrito especial) de champiñones Salmón al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Crema de calabaza Tortilla francesa con champiñón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN LEGUMBRES, FRUCTOSA

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Arroz blanco con york Magro** en salsa permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Crema de calabacín Tortilla de patatas con queso fresco Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Sopa (pasta de maíz) de ave Pollo al horno con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Pasta de maíz con verduras permitidas y queso Merluza a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Crema fría permitida Ensalada de arroz permitida Magro** en salsa permitida con arroz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de calabacín Lomo** con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida Pasta de maíz con salsa de queso permitida Gallineta al horno con champiñón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Arroz con verduras Tortilla de maíz con ingredientes permitidos Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Ensalada permitida Sopa de ave con pasta de maíz Tortilla de patatas con queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	19 Ensalada permitida Calamares con patatas Arroz con pollo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Pasta de maíz con verduras permitidas Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Champiñones salteados Pavo en salsa permitida con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Tosta de jamón Arroz con huevo duro Pescado horno con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada permitida Sopa de ave con pasta de maíz Alitas de pollo al horno con maíz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Arroz con verduras Tortilla francesa con pan, aceite y jamón** Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Fideuà (pasta de maíz) de champiñones (sofrito especial) Salmón al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Crema de calabaza Tortilla francesa con queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)			



El nostre menú s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN PESCADO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1					
8	Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas permitidas en salsa Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con pimientos asados Yogur	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Tortilla francesa con verduras Fruta	Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Goulash de magro con arroz integral Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos Pechuga de pollo plancha con guisantes Fruta	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Tortilla de patatas con queso Yogur	Ensalada fresca de temporada Aros de cebolla caseros con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Albóndigas veganas con berenjena Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	Hummus permitido Arroz a la cubana Pollo enharinado casero con ensalada Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
29	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Magro con tomate** Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos al horno con pisto y queso Fruta			

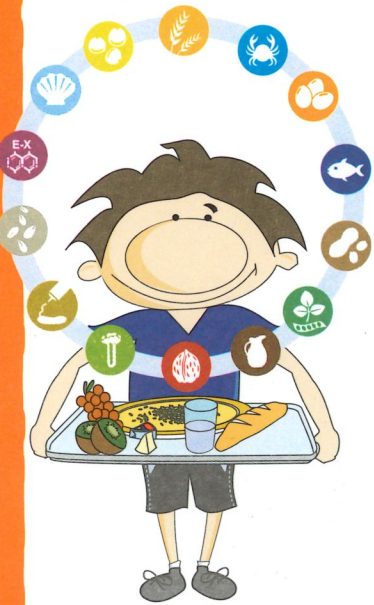


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN FRUTOS SECOS  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Arroz tres delicias** Albóndigas permitidas en salsa Fruta	9 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada permitida Macarrones integrales a la napolitana Merluza en salsa permitida Fruta	12 Gaspacho andaluz** Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	16 Ensalada permitida Caracolas con salsa de queso permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada permitida Alubias con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada permitida Sopa de ave Tortilla de patatas con queso Yogur	19 Ensalada permitida Calamares con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz a la cubana Pescado enharinado casero con ensalada Fruta	25 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	26 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Fideuà de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada permitida Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados** Fruta			

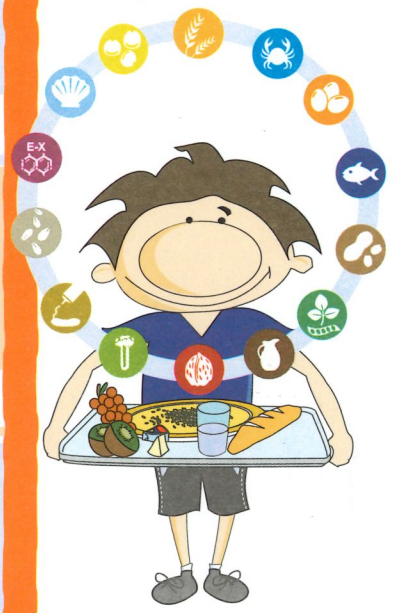


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

DIABÉTICO 4,5 RACIONES  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias (140g 3,5R) Albóndigas mixtas Fruta (1R)	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (175g 3,5R) Tortilla francesa con queso fresco Fruta (1R)	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de minestrone (135g 3R) Pollo asado con pimientos asados Yogur (0,5 R) Pan (20g 1R)	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales italiana (155g 3,5R) Merluza a la marinera Fruta (1R)	12 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada de garbanzos (125g 2,5R), vegetales y queso feta Goulash de magro con arroz integral (40g 1R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas (175g 3,5R) Longanizas con tomate Fruta (1R)	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos (135g 3R) Gallineta a la plancha con guisantes (50g 0,5R) Fruta (1R)	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (75g 1,5R) Pizza margarita (80g 2R) Fruta (1R)	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (135g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con jamón de pavo Yogur (0,5 R)	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Paella de pollo (140g 3,5R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana con queso (155g 3,5R) Merluza al horno con berenjenas Fruta (1R)	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (125g 2,5R) Pavo al curry con patatas (h. 65g 1R) Fruta (1R)	24 Hummus de garbanzos (50g 0,5R) Arroz a la cubana (120g 3R) Pescado al horno con ensalada Fruta (1R)	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) y garbanzos (25g 0,5R) Alitas de pollo al horno con maíz (50g 1R) Fruta (1R)	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (175g 3,5R) Tortilla francesa con jamón Batido de fruta y yogur (1R)
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones (155g 3,5R) Salmón al horno con tomate Fruta (1R)	30 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata 195g 3R) Huevos gratinados Fruta (1R) Pan (10g 0,5R)			

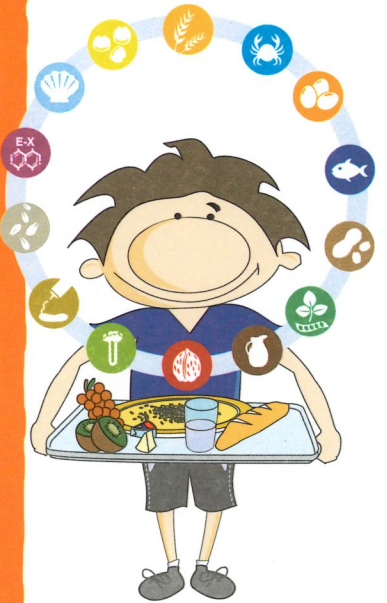


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CARNE  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas vegetales en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Falafel con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	12 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Verduras con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas veganas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pizza margarita Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Tortilla de patatas con croquetas vegetales Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Paella de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza a la provenzal con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Verduras al curry con patatas Fruta	24 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan con aceite y pimentón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Crunch de salmón con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados Fruta			

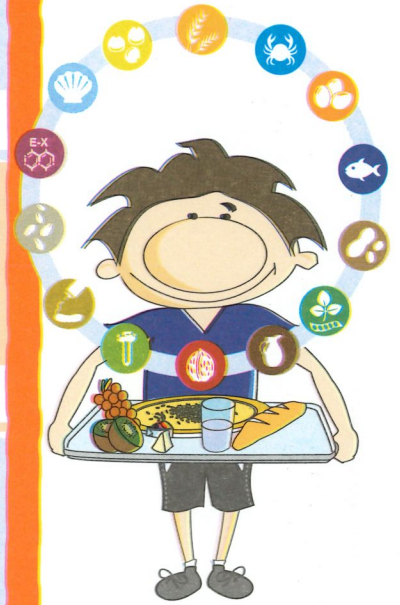


El nostre menú s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
1					
8	Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo en salsa permitida Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos asados Yogur	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Verduras con arroz integral Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas de pollo con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Caracolas a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pizza margarita Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Tortilla de patatas con croquetas vegetales Yogur	Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Paella de pollo Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana con queso Merluza a la provenzal con berenjena Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo al curry con patatas Fruta	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con ensalada Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de queso con pan con aceite y pimentón Batido de fruta y yogur
29	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Crunch de salmón con tomate Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos gratinados Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN HUEVO  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas permitidas en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con pasta especial Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza en salsa permitida Fruta	12 Gaspacho andaluz** Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de queso permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana con queso Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz con tomate y verduras Pescado enharinado (sin huevo) con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pan con aceite y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Tortilla (harina de garbanzos) con pisto Fruta			

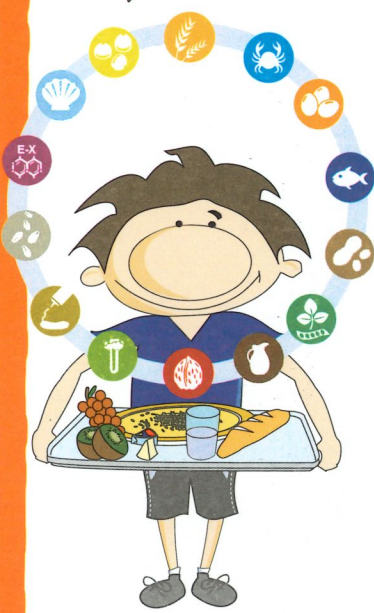


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN HUEVO, FRUTOS SECOS  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas permitidas en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con pasta especial Pollo al horno con pimientos asados Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza en salsa permitida Fruta	12 Gaspacho andaluz** Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de queso permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana con queso Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz con tomate y verduras Pescado enharinado (sin huevo) con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pan con aceite y jamón Batido de fruta y yogur
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Tortilla (harina de garbanzos) con pisto Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN LACTOSA  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias** Magro** en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos asados Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida Fruta	12 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos permitida Magro** en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Lomo** con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos) Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Tortilla de patatas con jamón Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz a la cubana Pescado enharinado casero con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con pan, tomate y jamón Batido de fruta y yogur vegetal
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos al horno con pisto y atún (sin lácteos) Fruta			

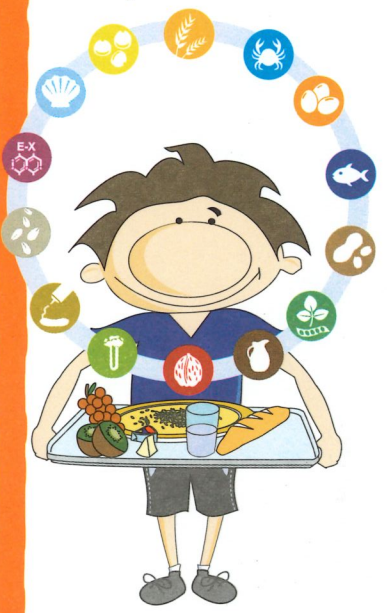


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

**SIN GLUTEN**  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Albóndigas permitidas en salsa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con pasta sin gluten Pollo al horno con pimientos asados Yogur**	11 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa permitida Fruta	12 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Magro en salsa permitida con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas permitidas con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a los 4 quesos Gallineta al horno con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pizza sin gluten con ingredientes permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Tortilla de patatas con queso Yogur**	19 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Paella de pollo Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana con queso Merluza al horno con berenjena Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo con salsa permitida con patatas Fruta	24 Hummus permitido Arroz a la cubana Pescado enharinado casero (maizena) con ensalada Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Alitas de pollo al horno con maíz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Puré de legumbres** Tortilla de queso con pan sin gluten, tomate y jamón** Batido de fruta y yogur**
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Fideuà (sin gluten) de verduras y champiñones Salmón al horno con tomate Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Huevos al horno con pisto y queso Fruta			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.